

Bourg Traiteur

depuis 1990

CARTE DES FÊTES 2024

Valable du 15/12/2024 au 15/01/2025



EXCELLENCE GOURMANDE POUR DES FÊTES RÉUSSIES !

www.bourg-traiteur.com

COCKTAILS DES FÊTES

Tartelette au Foie Gras
et confit de figue

Verrine aux 2 Saumons
à la crème et aneth

Petit pâté croûte Maison⁽²⁾.

Mille-feuille de viande séchée
des Alpes & Comté

NEW Gaufre au guacamole et saumon fumé

Pain pita à la rilette de thon
et crudités

Verrine de Velouté de butternut
et crumble de pain d'épices

7.80€

APÉRITIF À PARTAGER

Pâté croûte de Sandre
et Saumon à la tomate confite
(300 grs soit 10 tranches)

9.30€



MENUS DE FÊTES

MENU GOURMAND

20.90€

Cassolette d'écrevisses, noix de Saint-Jacques
et cuisses de grenouilles,
brunoise de légumes, sauce Nantua

Veau rôti pendant 12 heures farci aux cèpes,
sauce à la Fine Champagne crémée
Accompagnement de 2 légumes au choix

21.50€

MENU FESTIF

Soufflé de Sandre aux écrevisses, sauce Nantua

Poulet fermier Charolais à la crème et aux morilles
Accompagnement de 2 légumes au choix

29.20€

MENU PRESTIGE

Opéra de Foie Gras de canard et gelée de mûre,
confit de rhubarbe et biscuit parfumé pain d'épices

Timbaline de filet de carpe de la Dombes aux
grenouilles persillées, sauce au vin blanc du Bugey

Suprême de chapon fourré aux dés de foie gras de
canard, aux pointes d'asperges vertes et aux
morilles

Accompagnement de 2 légumes au choix

ENTRÉES FROIDES

- Médaille de brochet aux écrevisses, douceur d'avocat à la tomate confite _____ **9.80 €**
- Saumon tranché à la main fumé en Dombes, citron, beurre demi-sel _____ **11.50 €**
- Opéra de foie gras de canard et volaille, gelée de mûre sur biscuit pain d'épices, confit de rhubarbe _____ **9.50 €**
- Tranche de foie gras de canard entier Maison, confit de figue en verrine _____ **10.20 €**
- Cannelloni aux 2 saumons, crème et aneth, huile vierge citronnée _____ **8.40 €**
- Terrine de saumon et truite aux petits légumes et sa gelée citronnée _____ **8.30 €**
- NEW** Terrine de canard au foie gras _____ **9.40 €**
- VEGÉ** Cannelloni au fromage frais aux herbes, huile vierge et tomates séchées _____ **7.50 €**



ENTRÉES CHAUDES

- Cassolette d'écrevisses, noix de Saint-Jacques et cuisses de grenouilles, brunoise de légumes, sauce Nantua _____ **9.50 €**
- Poêlée de noix de Saint-Jacques et crevettes scampis à la crème d'ail au whisky _____ **11.80 €**
- Feuilleté d'escargots, cuisses de grenouilles, queues d'écrevisses à la crème de Champagne persillée _____ **10.20 €**
- Mitonnée de la Dombes sauce Nantua (filet de sandre, écrevisses, quenelles de brochet, asperges vertes, coulis d'écrevisses) _____ **8.30 €**
- Timbale de carpe de la Dombes aux grenouilles persillées, sauce au Blanc du Bugey _____ **7.90 €**
- Soufflé de sandre aux écrevisses, sauce Nantua _____ **7.20 €**
- Mousseline de grenouilles persillées, sauce crème citronnée _____ **8.10 €**

PLAT VÉGÉTARIEN

- NEW** Potiparmentier aux champignons et châtaignes en bodega _____ **7.50 €**



VOLAILLES FESTIVES

- Poulet de Bresse AOC à la crème _____ **12.60 €**
- Poulet de Bresse AOC crème et morilles _____ **15.70 €**
- Suprême de chapon au cœur de foie gras, asperges vertes et morilles _____ **9.90 €**
- Poulet fermier charolais à la crème et aux morilles _____ **10.20 €**
- Dinde fermière braisée au four et ragoût de châtaignes «Grand-Mère» _____ **11.80 €**
- Suprême de pintade braisée au vin du Jura _____ **9.50 €**
- Suprême de chapon aux châtaignes et asperges, sauce crème aux morilles _____ **11.00 €**
- Mille-feuille de confit de canard et écrasé de pommes de terre, en bodega _____ **7.60 €**

GIBIERS DE FÊTE

- Filet de faisan en croûte feuilletée, étuvée de chou vert et lardons, sauce Madère _____ **10.00 €**
- Noisette de cuissot de cerf poêlée aux 9 poivres, sucs de Porto rouge _____ **9.60 €**
- Gigue de chevreuil rôtie sauce noire aux trompettes _____ **12.20 €**
- Civet de cerf aux airelles sauce Grand Veneur _____ **9.70 €**
- Civet de sanglier au Côte du Rhône et airelles _____ **10.40 €**

VIANDES ET POISSONS

- Veau rôti pendant 12 heures farci aux cèpes, sauce Fine Champagne crémée _____ **9.20 €**
- Filet de bœuf rôti en croûte feuilletée, sauce Périgourdine à la truffe et au foie gras de canard _____ **16.60 €**
- Filet de sandre poêlé à la Fine Champagne crémée _____ **10.30 €**
- Filet de loup de mer et son beurre citronné _____ **10.20 €**

DUO DE LÉGUMES

- 1 Duo de courges et trompettes Gratin dauphinois
- 2 Crêpes aux châtaignes Flan de potiron
- 3 Crêpes Vonnassiennes bio Spaghettis courgette
- 4 Gratin de cardons à la moelle de bœuf Fondant de patate douce
- 5 Crêpes Vonnassiennes bio Tagliatelles de légumes
- 6 Pleurotes poêlés à la crème Riz basmati

3.90€

LÉGUMES EN BODEGA

- Gratin dauphinois
- Ragoût de châtaignes «Grand-Mère»

3.90€

EXCELLENCE GOURMANDE POUR DES FÊTES RÉUSSIES !



POUR COMMANDER

04 74 24 68 60



ou sur www.bourg-traiteur.com
ou au 3 rue Guichenon
01000 Bourg-en-Bresse

EXCELLENCE GOURMANDE
POUR DES FÊTES RÉUSSIES !

Bourg Traiteur

depuis 1990

3 rue Guichenon
01000 BOURG-EN-BRESSE
04 74 24 68 60

www.bourg-traiteur.com